

KÆRE GÆST

Velkommen til Bistro Le Clos - Svendborgs franske bistro.

Le Clos er bistroen, hvor tiden går ned i tempo. Stedet hvor klassiske, rustikke bistroretter serveres i uformelle, hyggelige rammer.

Et mødested, hvor kokkens håndværk og den lune servering går hånd i hånd, og lader dig have tid til dig, og dem du mødes med.

Et udvalg af retter og snacks, der kan følge dig hele dagen, serveres med varme og kolde drikke.

På vinkortet møder franske traditioner moderne franske vine, så der er vin til enhver ret og til alle gæner.

Vi glæder os til at servere for dig, og for en stund tage dig med til Frankrig.

Vi glæder os til at betjene jer.

Clos:

*En betegnelse for **afgrænsede (muromkransede) vinmarker.**
Bruges især i Bourgogne og Alsace.*

Ved spørgsmål og eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til personalet.

LE CLOS
— B I S T R O —

Cocktails

Le Clos Kir (Creme de Cassis, Mousserende Vin)

Klassisk Lillet Cocktail (Lillet, Hvidvin, Appelsin)

Lillet Hyldeblomst (Lillet, Hyldeblomst, Lime)

Gin Hass (Gin, Mangosirup, Lemon)*

Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Beer)

Dark 'n' Stormy (Rom, Ginger Beer, Lime)*

Espresso Martini (Vodka, Kahlua, Espresso)

Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Lime, Tranebær)

Rabarber Cosmopolitan (Vodka, Rabarber, Cointreau, Lime)

Le Clos Spritz (Prosecco, Cardea Aperitivo, Appelsin)

Irish Coffee (Kaffe, Whiskey, Fløde, Brun Farin)

White Russian (Vodka, Kahlua, Mælk)

Negroni (Gin, Vermouth, Bitter, Angostura)

Vodka Martini (Vodka, Vermouth, Citron)

80,-

*kan laves alkoholfri

LE CLOS
— B I S T R O —

Kaffe / Te

Filterkaffe	29,-
Refill	15,-
Americano	39,-
Café Latte	45,-
Cappuccino	45,-
Cortado	42,-
Espresso Dobbelt	35,-
Varm Chokolade	45,-
Varm Chokolade med Cointreau	80,-
Iskaffe	45,-
Chai Latté	45,-
Te	39,-

Snacks

Surdejbrød med Ost og Marmelade	68,-
Snackbræt med Charcuterie og Ost Til 2 Pers.	250,-
Saltede Mandler	35,-
Oliven	30,-
Brød med aioli	39,-
Pommes Frites med aioli	
Lille	39,-
Stor	69,-

Formiddag / Frokost

Serveres indtil 17.30

Omelet med Confiteret And eller Skinke	142,-
Snackbræt med Charcuterie og Ost Til 2 Pers.	250,-
Burrata (Friskost, Tomat, Balsamico Glace)	125,-
Tuntartar (Tun, Æble, Peberrod, Sesam)	135,-
Quiche Lorraine	120,-
Croque Madame (Skinke, Ost, Bechamelsauce, SpejlÆG)	149,-
Chèvre Chaud (Salat, Valnødder, Brombær, Gedeost)	145,-
Dagens fisk (Spørg os)	dagspris
Løgsuppe (Løg, hvidløg, Brød, Gruyère)	145,-
Sandwich á la Le Clos (Skinke, Emmentaler, Grøn Salat)	129,-
Moules Marinières (Dampede Blåmuslinger)	159,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til dine muslinger?	39,-
Tartar Maison (Rå Æggeblomme, Chips)	159,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din tartar?	39,-
Steak Sandwich (Salat, Chilimayo, Løg)	185,-
- Pommes Frites med aioli til din sandwich?	39,-
Frokoststeak m. Urtesmør og Pommes Frites	219,-
Patates Au Vin (Confiterede kartofler, Rødvin, Skovsvampe)	195,-

Aften

Serveres fra 17.30 (Sidste bestilling 21.00)

Forretter

Løgsuppe (Løg, hvidløg, Brød, Gruyère)	145,-
Burrata (Friskost, Tomat, Balsamico Glace)	120,-
Chèvre Chaud (Gedeost, Salat, Valnødder, Brombær)	145,-
Quiche Lorraine	120,-
Tuntartar (Tun, Æble, Peberrod, Sesam)	135,-

Hovedretter

Moules Marinières (Dampede Blåmuslinger)	179,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til dine muslinger?	39,-
Tartar Maison (Rå Æggeblomme, Chips)	189,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din tartar?	39,-
Boeuf Bourguignon (Braiseret Okse) m. Pommes Puré	219,-
Dagens fisk (Spørg os)	dagspris
Confit de Canard (Confiteret Andelår) m. Cassoulet	209,-
Boeuf Béarnaise med Pommes Frites (250 g)	299,-
Coq Au Vin (Kylling, Svampe, Løg, Hvidvin, Bacon)	219,-
Svinekæber (Græskar, Gulerødder og Majs)	225,-
Patates Au Vin (Confiterede kartofler, Rødvin, Skovsvampe)	195,-

Ekstra

Pommes Frites med aioli	
- Lille	39,-
- Stor	69,-
Sprød Grøn Salat m. vinagrette	39,-
Brød med Aioli	39,-
Oliven	30,-
Saltede Mandler	35,-
Ekstra Bearnaise/Hollandaise	25,-
Ekstra Aioli	10,-

Børneretter (serveres hele dagen)

Lasagne	89,-
Fisk og Fritter (Friteret Fisk)	99,-
Is	49,-

Dessert

Crème Brûlée	79,-
Æblekage med Saltkaramel og Hvid Chokolade	105,-
Gateau Marcel (Chokoladekage)	109,-
3 Oste med Brød og Tilbehør	99,-

Kolde drikke

Vand

Vand er uden beregning sammen med andre drikkevarer.

Ellers ad libitum per person 25,-

Sodavand

Lille 30cl (Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite) 37,-

Stor 50cl (Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite) 47,-

Danskvand Lille / Stor 33,- / 43,-

Karaffel Danskvand 69,-

Juice / Frugtdrik

Appelsin, Hyldeblomst, Solbær, Tranebær 43,-

Øl

Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic 25 cl 45,-

Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic 50 cl 67,-

Kronenbourg Blanc / Brooklyn Hazy IPA 25 cl 47,-

Kronenbourg Blanc / Brooklyn Hazy IPA 50 cl 71,-

Grimbergen Double 33 / 50 cl 51,- / 73,-

Alkoholfri øl (Flere Varianter) 49,-

Spiritus (4cl)

Five Farms - Irish Cream Liqueur 69,-

Henri Bardouin Pastis 69,-

Ch. De Breuil, Calvados 89,-

Janneau XO, Armagnac 109,-

Albert Bichot, Marc De Bourgogne 89,-

Mosgaard, Experiment 4, Oure Fyn 150,-

Bache Gabrielsen, Cognac VSOP 79,-

Grand Marnier Centenaire 150,-

Cointreau 69,-

Metusalem 15 års rom 99,-

Vinkort

Bobler

Charles Ninot, Methode Traditionelle
Cremant De Bourgogne Rosé

Glas / Flaske

69,- / 339,-
99,- / 449,-

Rosé

Dom. Saint Lannes, Merlot, Gascogne
L'Orangerie De Carignan, Cabernet, Bordeaux
Dom. Vignot, Bourgogne, Pinot Gris

69,- / 289,-
75,- / 329,-
95,- / 445,-

Hvidvin

Dom. Saint Lannes, Colombard, Gascogne
Loersch, Riesling Trocken
Carell, Morillon Blanc (Chardonnay)
Dom. Vignot, La Colliniere, Bourgogne Chardonnay
Loersch Riesling kabinet
Alsace Riesling Grand Cru
Bardin, Cot. De Ginneois, Sauvignon Blanc
Dom. Henri, Chablis, Chardonnay

69,- / 289,-
85,- / 399,-
85,- / 395,-
90,- / 445,-
97,- / 459,-
97,- / 459,-
89,- / 439,-
120,- / 549,-

Rødvin

Domaine Saint Lannes, Gascogne, Merlot, Cab.
Fond Croze, Côtes Du Rhône (ØKO)
Dom. Vignot, Pinot Noir
Ch. Carignan, Cadillac, Merlot Bordeaux
Dom. Vignot, Bourgogne Pinot Noir, Côte St. Jacques

69,- / 289,-
73,- / 339,-
75,- / 359,-
95,- / 445,-
95,- / 445,-

Søde Vine (5cl)

Krohn, 10 års Tawny, Port
Madeira, D'Oliveiras 5 år
Dom. Chupin, Coteaux Du Layon
Charmille de La Tour Blanche Sauternes 2019

79,- / 599,-
79,- / 549,-
69,- / 499,-
79,- / 699,-

Vinkort

Mousserende

Charles Ninot, Blanc De Blancs, Methode Traditionelle	339,-
Cremant De Bourgogne Rosé	449,-

Champagne

Champagne André Clouet Grande Reserve	649,-
Charpentier Rosé	725,-
Tellier Vintage 2017	799,-
Andre Clouet Vintage 2013	879,-
Bonnaire Blanc de Blancs Vintage 2013	899,-
Jacquesson 746 Extra Brut	1399,-

Rosé

Dom. Saint Lannes, Merlot, Gascogne	289,-
L'Orangerie De Carignan, Cabernet, Bordeaux	329,-
Dom. Vignot, Bourgogne, Pinot Gris	445,-
H. Bonnaud, Provence Rosé, ØKO, MAGNUM	799,-

Vinkort

Hvidvin

Dom. Saint Lannes, Colombard, Gascogne	289,-
Vieille Mule, Jeff Carell, Macabeu,	319,-
Plein La Vue, Sauvignon Blanc, ØKO	359,-
Morillon Blanc, Jeff Carrell (Chardonnay)	395,-
Loersch, Riesling Blauschiefer Trocken, Mosel	399,-
Rion, Bourgogne Aligoté	425,-
Alsace Riesling, Grand Cru,	459,-
Bardin, Cot. De Ginneois, Sauvignon Blanc	439,-
Dom. Vignot, Bourgogne Blanc, Colliniere	445,-
Loersch, Apotheke Riesling Kabinett, Mosel	459,-
Dom. Henri, Chablis, Chardonnay	549,-
Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig	539,-
P. Naigeon, Macon-Vergisson, Bourgogne	579,-
Z. Humbrecht, Riesling Roche Roulée, Alsace, ØKO	625,-
Z. Humbrecht, Chardonnay, Clos Windsbühl, ØKO	740,-
J.M. Boillot, Montagny 1er Cru, Bourgogne	875,-
Dom. W. Fevre, Chablis 1er Cru Montmains	949,-
Bouchard Pere, Meursault Les Clous	999,-
Bader-Mimeur, Chas. Montrachet	1299,-
W. Fevre, Chablis Grand Cru Les Clos	1899,-
Raveneau, Petit Chablis MG	2100,-

Vinkort

Rødvin

Domaine Saint Lannes, Gascogne, Merlot, Cab.	289,-
Fond Croze, Côtes Du Rhône, ØKO	339,-
Dom. Vignot, Pinot Noir	359,-
A Vue De Nez, Carell, Cabernet Franc, ØKO	379,-
V. Sornin, Beaujolais Village, ØKO	379,-
Ch. Carignan, Cadillac, Bordeaux, Merlot	445,-
Fleurie, Beaujolais, Ch. De Fleurie	439,-
Dom. Vignot, Côtes Saint Jacques, Bourgogne Pinot Noir	445,-
Le Radici, Barolo	499,-
Loersch, Spätburgunder, Mosel (Pinot Noir)	485,-
Piaggia, Pietranera, Toscana, Sangiovese	499,-
San Giustu, Chianti Classico, Sangiovese, Toscana, ØKO	545,-
COS, Frapatto, Sicilien, ØKO	525,-
E. Darnaud, Crozes Hermitage, Rhône	519,-
Margaux, Fam. Sichel, Bordeaux	575,-
Ch. Marsau, Côtes De Francs, Bordeaux	619,-
Pav. De Leoville Poyferre, St. Julien, Bordeaux	799,-
Ch. Lafleur Gazin, Pomerol, Bordeaux	850,-
P. Naigeon, Fixin VV, Bourgogne	999,-
Faiveley, Mercurey 1er Cru Myglands, Bourgogne	999,-
Confuron Gindre, Vosne-Romanee La Colombiere	1549,-

Vinkort

½ flasker

Mousserende

André Clouet Champagne 429,-

Hvidvin

Dom. Servin, Chablis 275,-

H. Brocard, Sancerre 289,-

Bouchard, Meursault 559,-

Rødvin

Gigondas, Amadieu, Romane Machotte 285,-

Ch. De Beauregard, Fleurie, Beaujolais 289,-

Ch. De la Commanderie, Lalande de Pomerol, Bordeaux 319,-

Selskaber

Vi er meget glade når I kommer mange. Vi vil gerne gøre jeres oplevelse på Le Clos så behagelig og mindeværdig som mulig.

Er I mere end 12 personer i et selskab må I derfor meget gerne bestille mad forud for arrangementet.

Der er også mulighed for at sammensætte en særlig menu sammen med os, når I har helt specifikke ønsker til de anretninger, der bliver serveret.

Kontakt os på info@leclos.dk eller per telefon på 62212172, for at aftale nærmere.

Rabatter

Ældre Sagen

Vi samarbejder med Ældre Sagen i deres Spis Ude koncept. Derfor er der for Ældre Sagens medlemmer 25% rabat på mad. Rabatten gives på retternes normalpris, ikke på særlige tilbud som fx 2- og 3 retters menu. Gælder mandag-fredag.

Studierabat

På Le Clos kan du få studierabat alle ugens dage. 15% på hele kortets normalpriser. Rabatten er individuel og kræver gyldigt studiekort med vellignende foto.

Rabatter og tilbud kan ikke kombineres, men bruges separat.